

D7/305 xR

Statesmetal potpourri burners are sandcast by hand. Offered in five styles and 12 motifs. \$6-\$8. Carson Industries, 189 Foreman Rd., Freeport, Pa. 16229. #623



Handcrafted ceramic steamer comes with candle and potpourri. \$19.50 retail; 7-in. bell, \$17.75 retail. Mountaine Meadows Potterie, P.O. Box 163, South Ryegate, Vt. 05069. #624



Secret Rose fragrance products have matching ceramic accessories, including simmerer. Priced from \$3.50-\$18 retail. The Pfaltzgraff Co., 140 E. Market St., York, Pa. 17401. #625



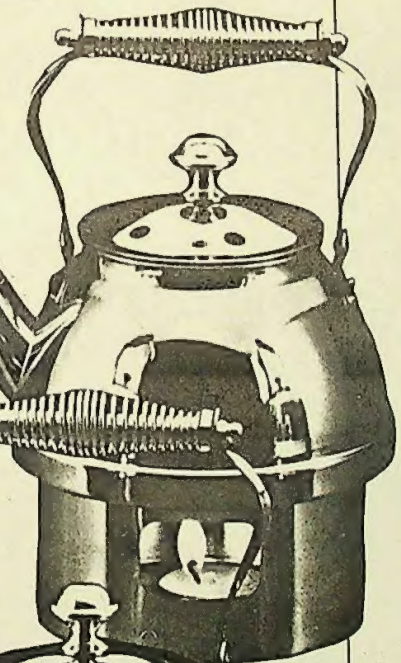
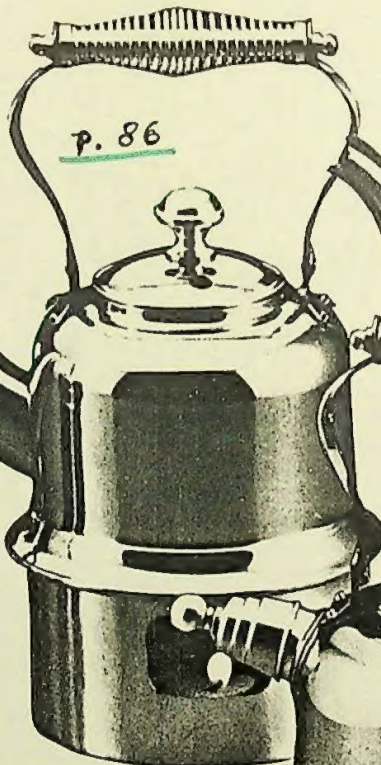
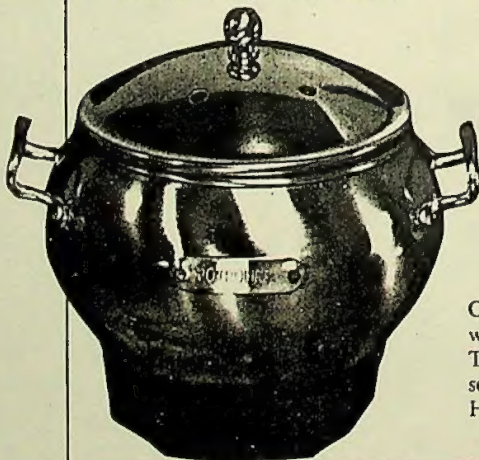
Burning Desire

Give customers a breath of fragrant air with a selection of decorative potpourri burners and simmerers. Often packaged with scented candles or potpourri, the importance of these products is heating up. They're very giftable for the holidays, too.

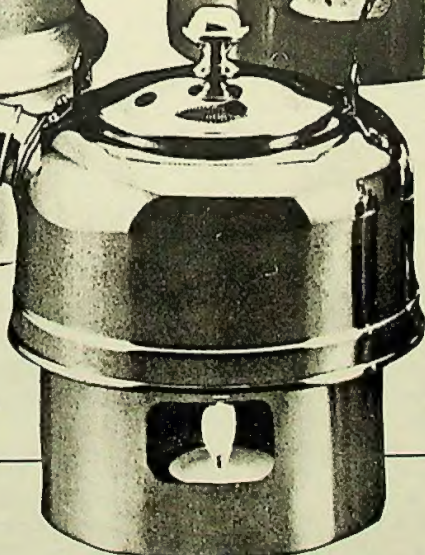
GIFTS & DECORATIVE ACCESSORIES

AUGUST, 1989

Copper-finish simmerer is 5 1/2 in. high. Temperature controlled. \$3.99 retail. Albert E. Price Prod., Interstate Business Pk., Box 607, Bellmawr, N.J. 08031. #627

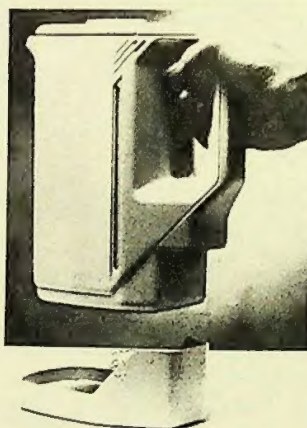
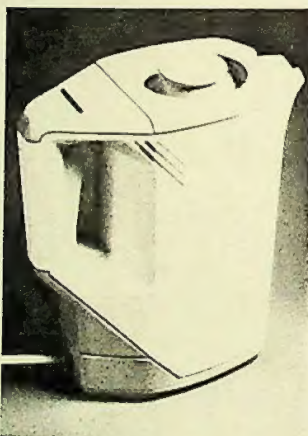
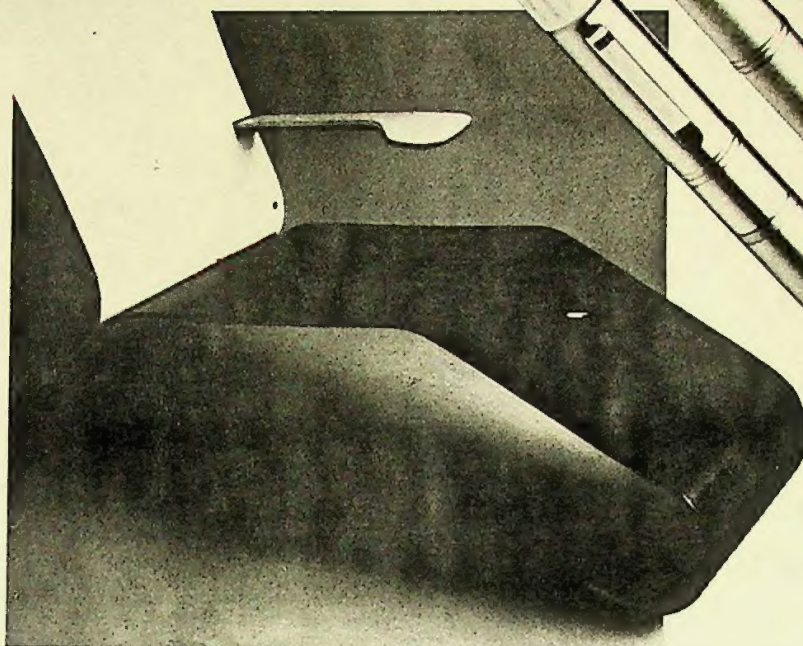


Copper kettles are gift-boxed with warming stand and candle. Three styles. \$40 each. Copper-source, 3427 Enterprise Ave., Hayward, Calif. 94545. #626



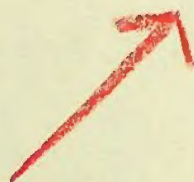
Design dynasty?

At just six years old, Ara Starck, daughter of the famous Philippe, is already showing signs of following in father's footsteps. Her first creation is this sculpted pouffe in high density foam; price, about £100.

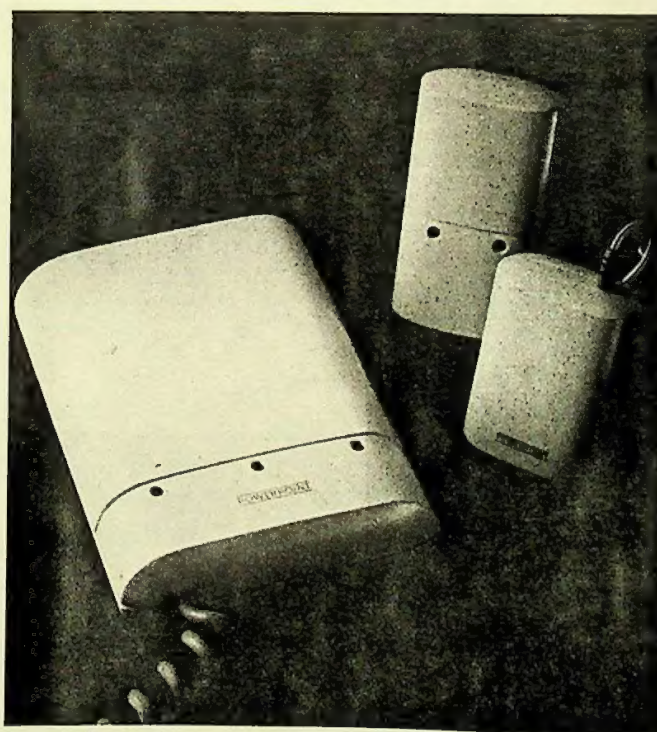


Cordless kettle

It's a bore to have to unplug electric kettles to fill them at the tap, but Tefal's new 'cordless' model does the work for you: the power is disconnected automatically when you lift the jug from the base. Industrial design was by Seymour Powell (01 381 6433).



DESIGN 453
SEPT. 1986
PAGE 32

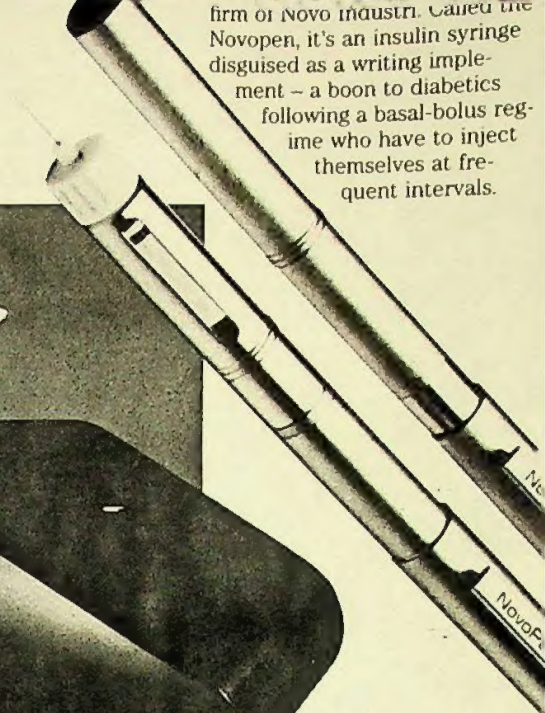


Brand New batteries

Though Adam Leisure's new lady-shaver-like battery charger offers few morphological clues to its function, it has to be an

improvement on the existing wire-festooned alternatives. The new domesticated design was the work of Brand New; 01 221 7720.

firm of Novo Industri. Called the Novopen, it's an insulin syringe disguised as a writing implement - a boon to diabetics following a basal-bolus regime who have to inject themselves at frequent intervals.



Products Only a tiny minority of product design shows explained or sold themselves with flair. Too many models or products, too little process, context, user behaviour. We did find good work, as these pages show, but it was hard going

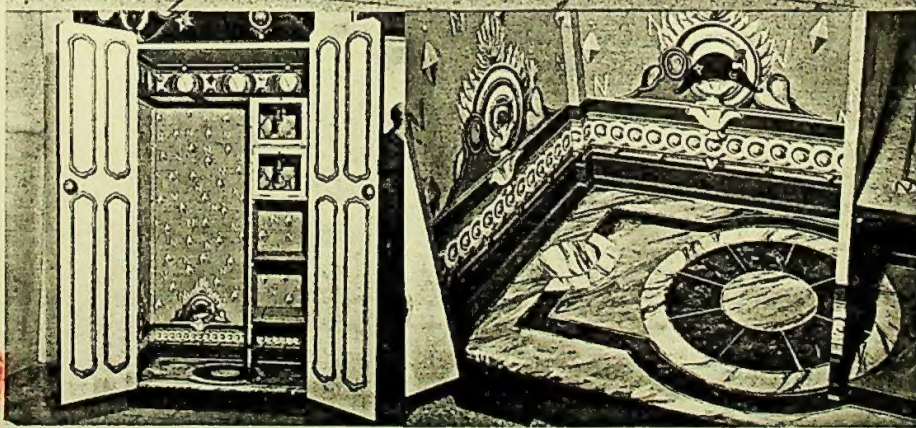
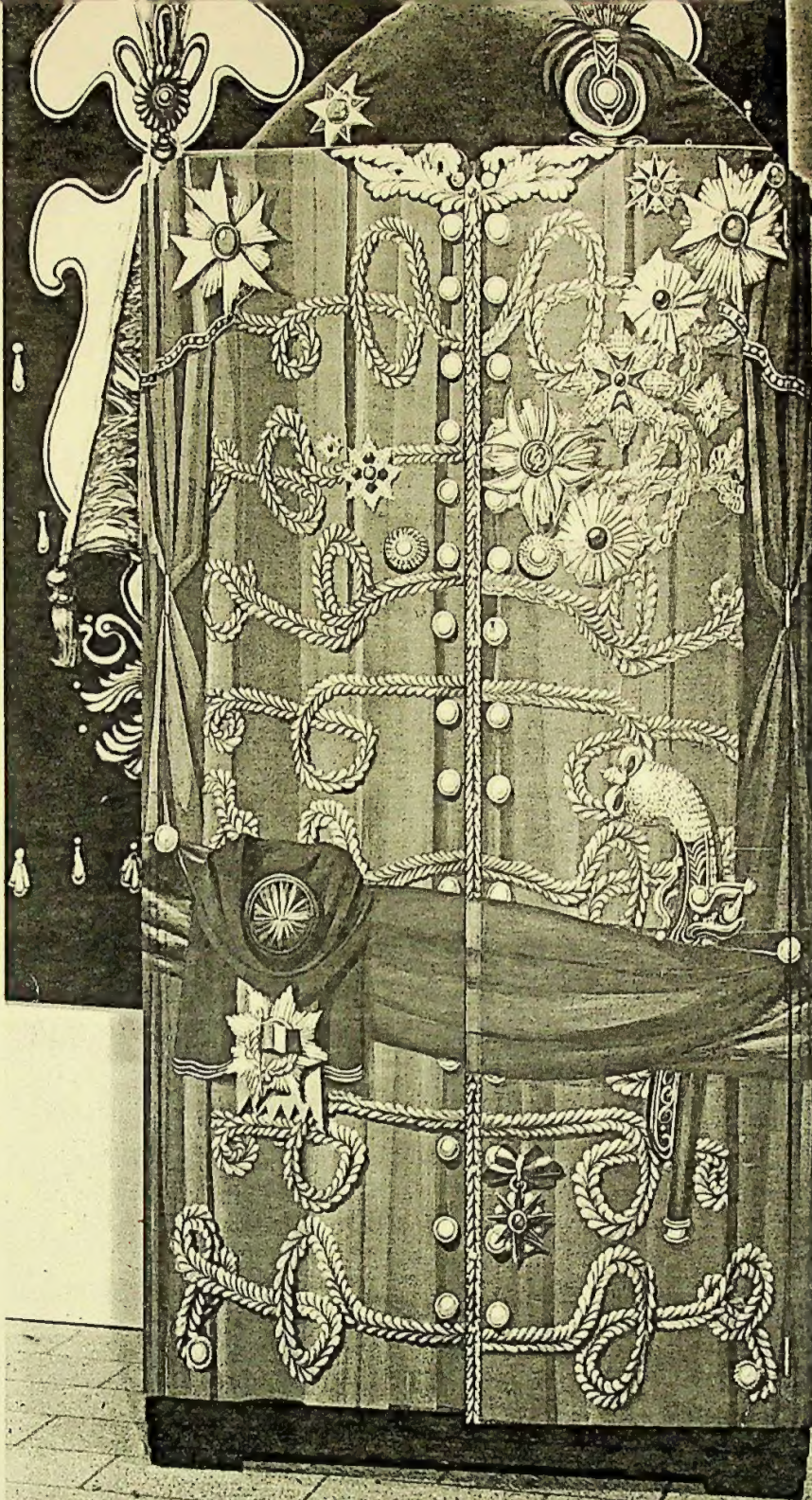
DESCRIPTION
FOR P. 77 ON
BACK

DESIGN 430
OCT. 1984
PAGE 76

123 **Model of a gas-powered iron by James Orrom, Royal College of Art.** Orrom is now working for a West German design consultancy. c/o (01) 584 5020

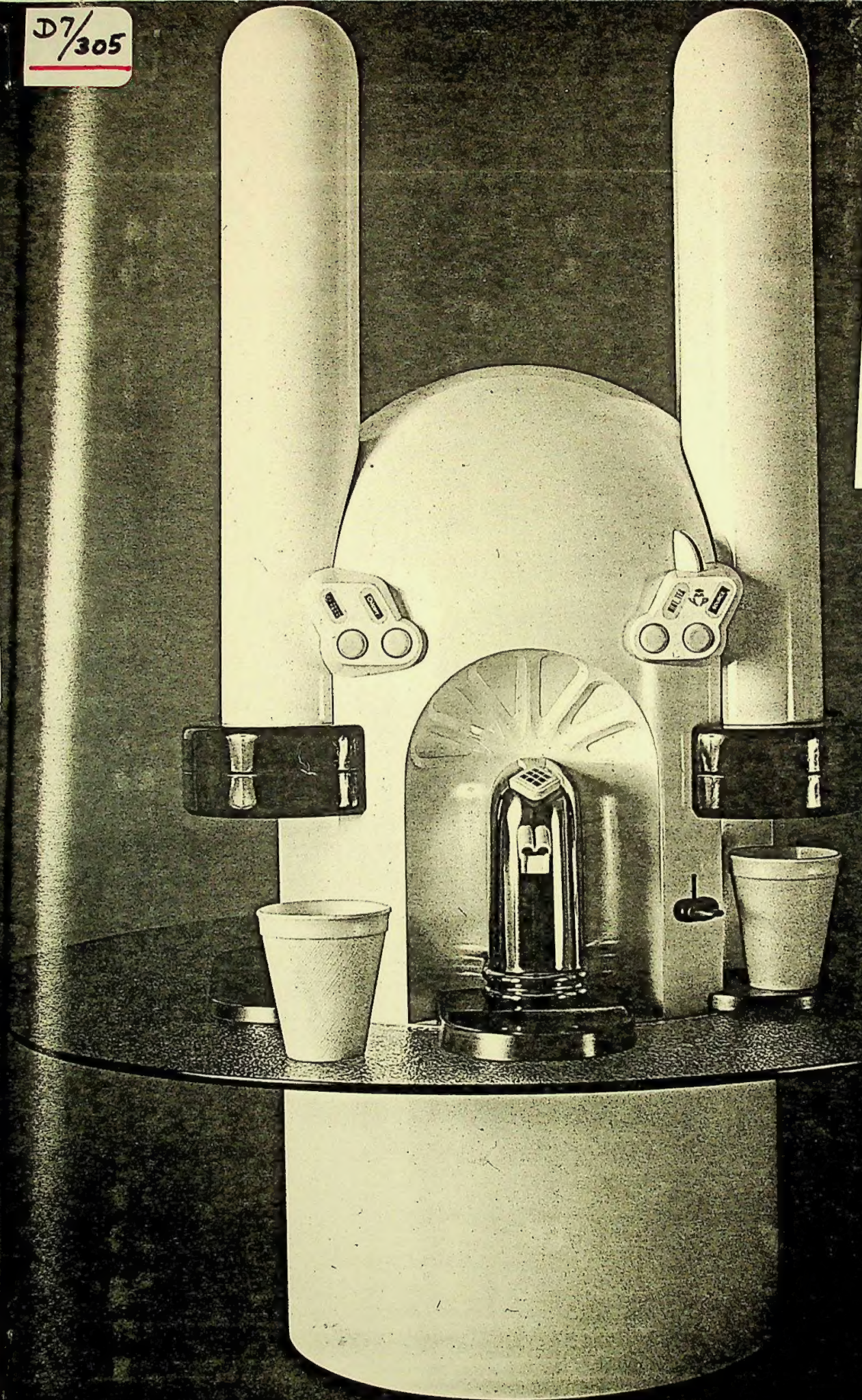
124 **The Empire strikes again (see John Galliano's Napoleonic clothes and Dawn Stevens' medals) in John Brinklow's painted and decorated wardrobe – sold straight from his RCA show to Paula Yates. His plans: to work with interior designers and architects on wallpapers, friezes, borders, fabrics and to paint as much furniture as he is given commissions for (the furniture itself so far comes from junk shops).** (01) 995 5739

125 **Concept for a drinks dispenser by Theodore Roe of the RCA.** c/o (01) 584 5020



D7/305

DESIGN 430 PAGE 77
P. 77 OCT. 1984



MINI-GERÄTE

D7/305

ELEKTRISCHE HELPER FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT

Alleinstehende müssen auf praktische Haushalts-Geräte nicht verzichten. Es gibt heute, neben den normalen großen, eine ganze Reihe von kleinen Geräten, die man auch in einer Mini-Wohnung unterbringen kann und deren Fassungsvermögen für Solisten gerade richtig ist

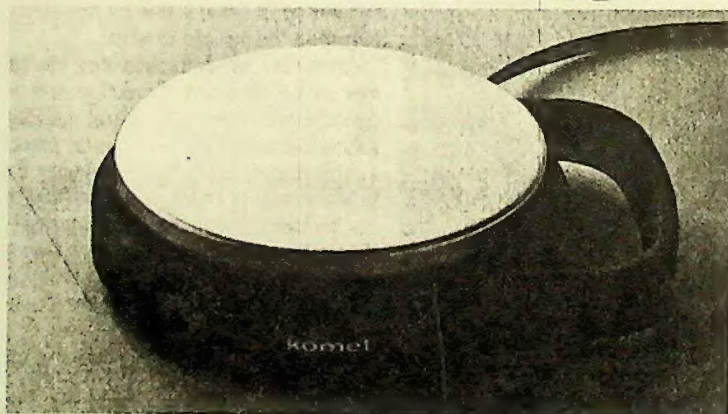
JAN. 1984

SCHÖNER
WOHNEN

p. 78

Es ist kaum größer als ein Reisebügelleisen, aber mit allen technischen Raffinessen eines Dampfbügelleisens ausgestattet.

Maße: 12 cm hoch, 21,5 cm breit, 10 cm tief. Ca. 85 Mark



Wenig Platz auf dem Tisch und im Schrank beansprucht das Electronic-Stövchen. Die Edelstahl-Stellfläche wird etwa 150 Grad heiß. Das Anschlußkabel kann man unter dem Geräteboden aufwickeln. Durchmesser 13,5 cm. Preis: Ca. 38 Mark



Vier Tassen Kaffee kann man in diesem Automaten brühen. Das ist gerade genug, wenn man mal mit einem Gast frühstückt. 23,5x24,5x12,5 cm (HxBxT). Ca. 56 Mark ▶

CDG Reps Detail Programs To Boost Industry And Public Coffee Knowledge

ATLANTIC CITY, N.J. — "The United States consumes one-third of all the coffee drunk in the world," said Steve Gregg, field representative for the Coffee Development Group. "But, over the past 20 years, coffee has been giving way in this country to soft drinks and other types of beverages."

Gregg, who spoke at the regional conference hosted by the Mid-Atlantic Coffee Service Association here, noted that this trend has been of great concern to the International Coffee Organization, a multinational entity which includes both producing and consuming nations. When ICO observed that the office coffee service industry was selling more and more coffee each year, in a nation which was drinking less and less coffee, it decided to reinforce this success by deploying the resources of its Promotion Fund on behalf of the industry. The result was the Coffee Development Group. It is responsible for developing educational and promotional programs for the coffee industry and the general public.

Gregg explained that, since its formation in 1981, CDG has had annual targets for its efforts. The first year was devoted to getting the educational programs for office coffee service under way, and training and fielding a nation-

wide network of "coffee ambassadors" (Gregg, who has been promoted to program coordinator since the MACSA conference, was formerly one of these ambassadors, based in San Francisco).

"The second year, we turned our attention to younger coffee-drinkers —

(Continued on Page 46)

CDG Promotes Three

WASHINGTON, D.C. — The Coffee Development Group has announced the promotion of senior regional representatives Stuart Adelson and Susan Newman to the newly-created post of regional manager. They will continue to be based in Los Angeles and Chicago (respectively), and will supervise the day-to-day field activities of the regional representatives. New regional reps will take over their previous functions in both markets. CDG has also announced the promotion of Steve Gregg, formerly San Francisco regional representative, to the post of program coordinator; he replaces Steve Brodersen, who has resigned. Gregg will relocate to Washington, D.C. The announcements were made by CDG national director Mike Levin.

and you'll see
rection for us

rst day of re-
at Caesar's
. A repeat of
neet, the con-
vention was hosted by the Mid-Atlantic
Coffee Service Association with the
cooperation of the Eastern Coffee Ser-
vice Association, New Jersey Coffee
Service Association, New England Coffee
Service Association, and the newly-
formed Keystone Coffee Association.

The NCSA president suggested that the evident inability of many operators to maintain the kind of profit margins necessary to insure the industry's future indicates that there is something wrong. "We must get a fair return on our investment; how do we do it? There's probably no one right answer," he said. "But we all need to think about it, and to work with our local, state, and national associations. Let's start somewhere," he urges.

DEC. 1983

(Continued on Page 46)

Plans February Show

11071 Deerfield, Cincinnati, Ohio 45242
(tel. 513-791-7070).

Industry members planning to attend the event should make room reservations directly with the Columbus Marriott, which is located at 6500 Doubletree Ave. here. Telephone in Ohio is 614-885-1885; out of state, the toll-free number is 1-800-228-9290. Registrants should request the Tri-State rate.



OMNI-BREW
by Coffee-Inns

10802 North 21st Avenue • Phoenix, Arizona 85029
800-528-0552 • 602/944-3396

page 41

OMNI = ECONOMY

IN ENERGY SAVINGS AT YOUR LOCATIONS

IN COST TO YOU... THE OCS OPERATOR!

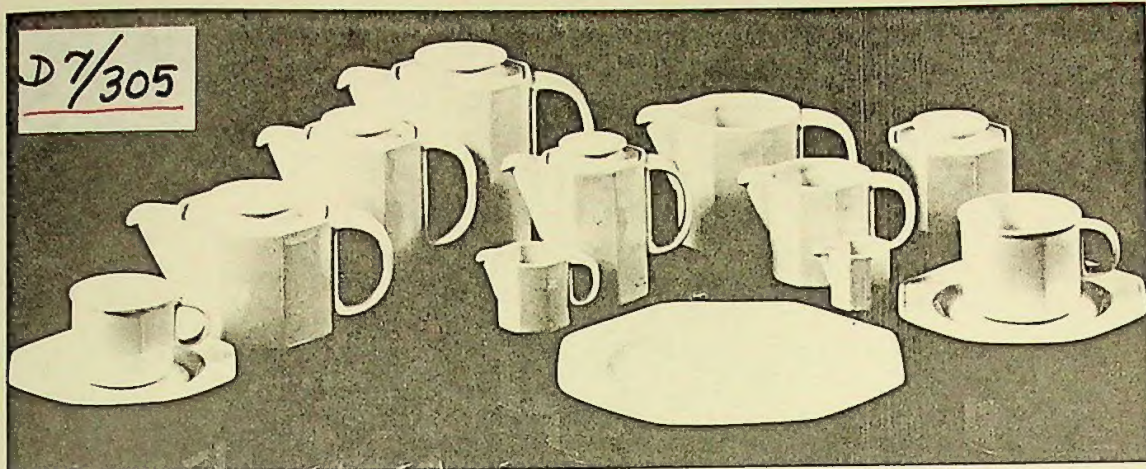
COFFEE-INNS "OMNI-BREW": New from Coffee-Inns of America is this "no-tank" addition to its line of coffee brewing equipment. Called "Omni-Brew," the unit marks two firsts for Coffee-Inns: it is the first entry of the firm into the glass-bowl-brewer field, and the firm's first machine without a conventional hot-water tank. An exclusive heat-exchanger heats water as it's poured in, by contact, thus insuring freshness, affording unlimited brewing capacity by requiring no recovery-time, and reducing mineral deposits (liming, scaling, etc.) by reducing water contact time. It's also an energy saver, as it can be shut off at night and brought up to brewing temperature in two minutes.

Specifications: Pour-Over; 12 cup; 19½" high; 16" wide; 10" deep; 1700 watts; 15 amp.; 115 volts; two warmers operate independently.

VENDING TIMES
DECEMBER, 1983

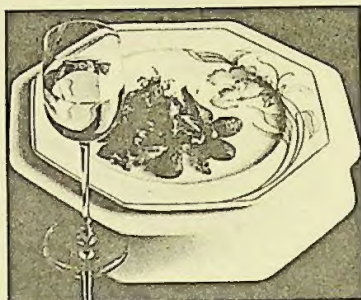
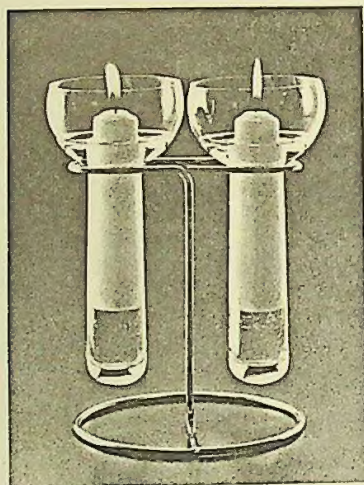
PAGE 41

D7/305

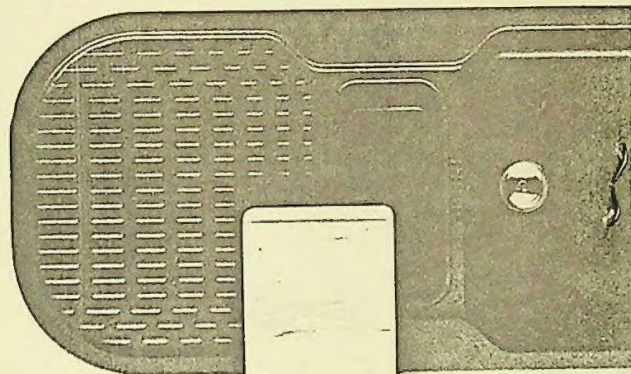


Über acht Ecken ist ein neues Gastronom entstanden: »Nouvelle Peter Behrens schon 19 scher entwarf, wurde v gner Hans-Wilhelm Seitz siert: Eine neue Interp klassischen, sehr klaren aufs Achteck bezogen form. Rückbesinnung : Schönheit, schöne Sach schon damals gab.

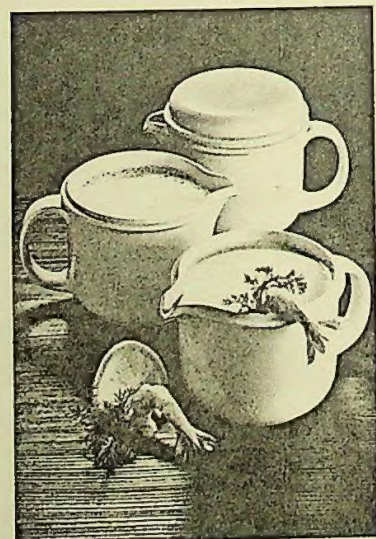
Schwimmendes Licht: »Aqualux« – eine reizvolle Idee der Gestalter Dinnebier und Sarpaneva, Kerzen in einem wassergefüllten Glaszylinder »schwimmen« zu lassen; Rosenthal hat es in der »Studio-Line« realisiert.



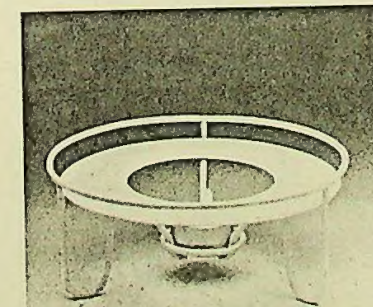
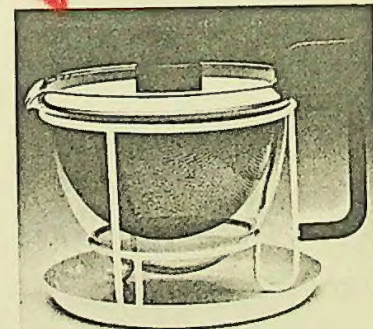
Spül-Formen. Ein rutschesicheres Abtropfteil, weiche, gerundete Formen, das Material robust und – in 6 Farben – durchgefärbt: TEKA-Spüle,



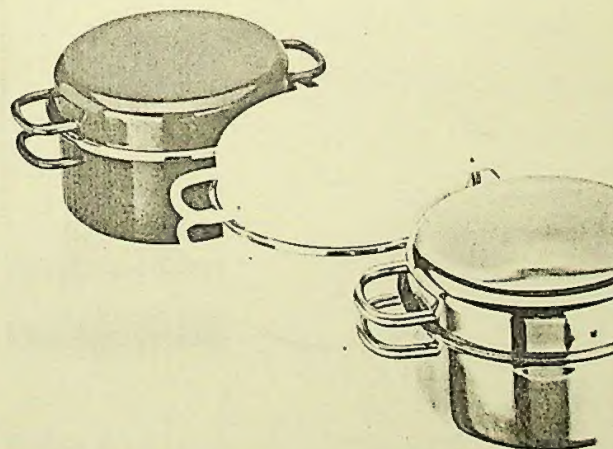
durchdacht von rommelundschoen design; ausgezeichnet als »Produkt des Jahres '83« und ausgewählt fürs design center stuttgart.



Handfest – robuste Formen hat Hertha Bengtson für »Family« bei Thomas gemacht; ein unkompliziertes Keramik-Geschirr, das sich auch in seinen Details als überaus praktisch erweist.



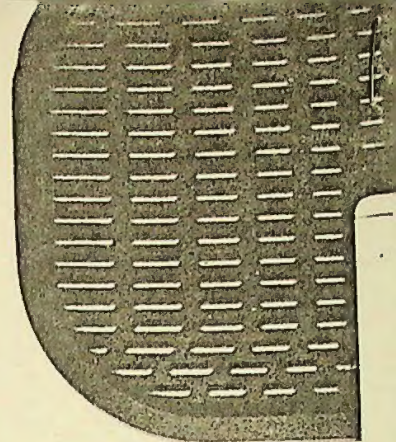
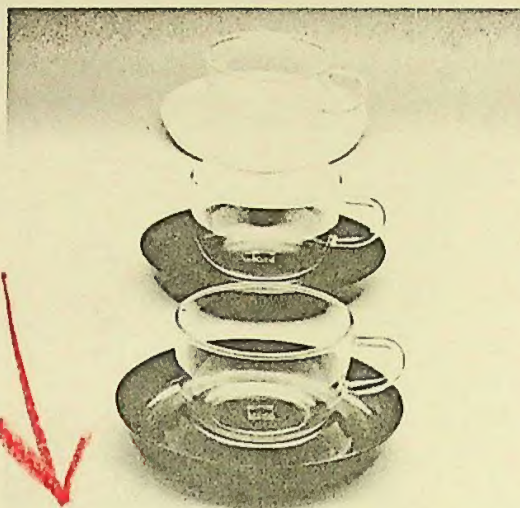
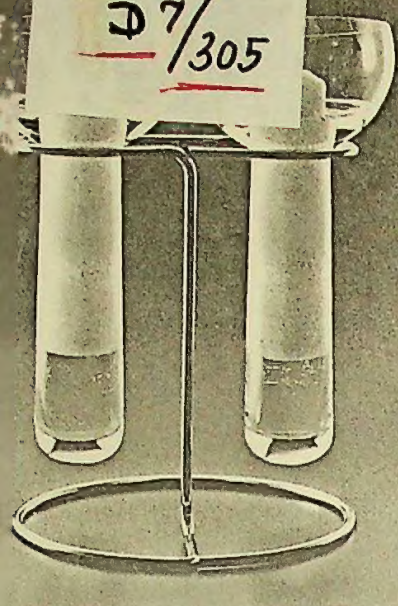
Form/



Mono-Formen, die Tassilo von Grolman für Mono/Solingen entworfen hat – Teetassen, Rechaud und eine Teekanne, die es in sich hat: ein Teesieb, das optisch den gläsernen Rundungen der leichten, transparenten Kugelkanne folgt; Preis: 129 DM.

Elementare Form zylindrische Töpfe i halbrunden Griffpaar und in Edelstahl – Kochgeschirr »Ron Geißler; aufgenommen center stuttgart '83.

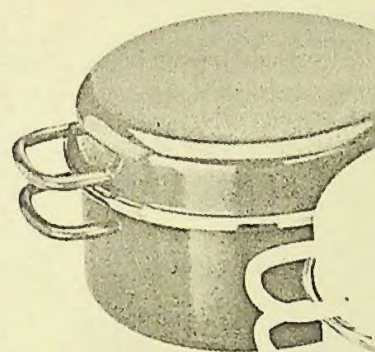
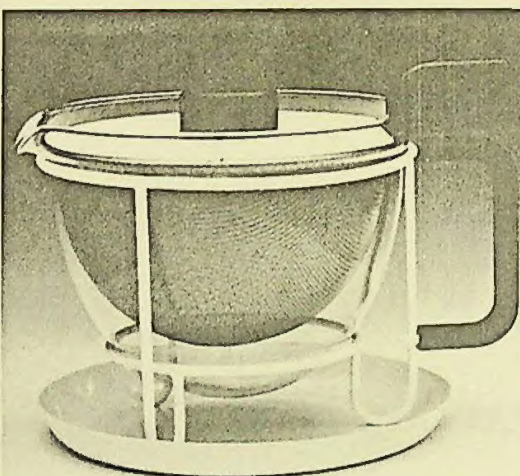
D7/305



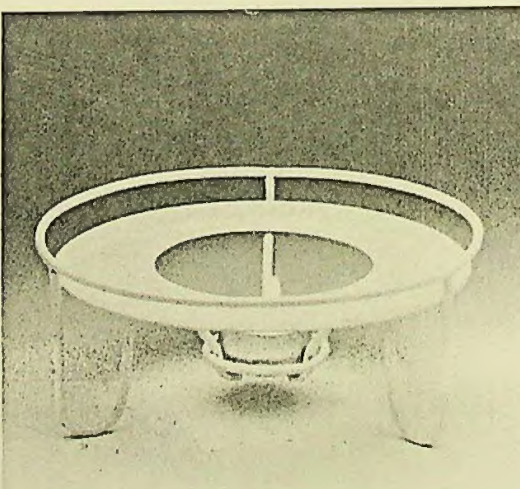
durchdacht von
rommelundschoen
design; ausge-
zeichnet als »Produkt des
und ausgewählt fürs des
stuttgart.



dfest – robuste Formen hat
Bengtson für »Family« bei
s gemacht; ein unkomplizier-
amik-Geschirr, das sich auch in
Details als überaus praktisch



FORM 101
AUG. 1983
PAGE 44



Form/

Mono-Formen, die T
Grolman für Mono/Soling
fen hat – Teetassen, Rech
ne Teekanne, die es in si
Teesieb, das optisch der
Rundungen der leichten,
ten Kugelkanne folgt; Pre

D7/305

Becher der Schnupfergilde

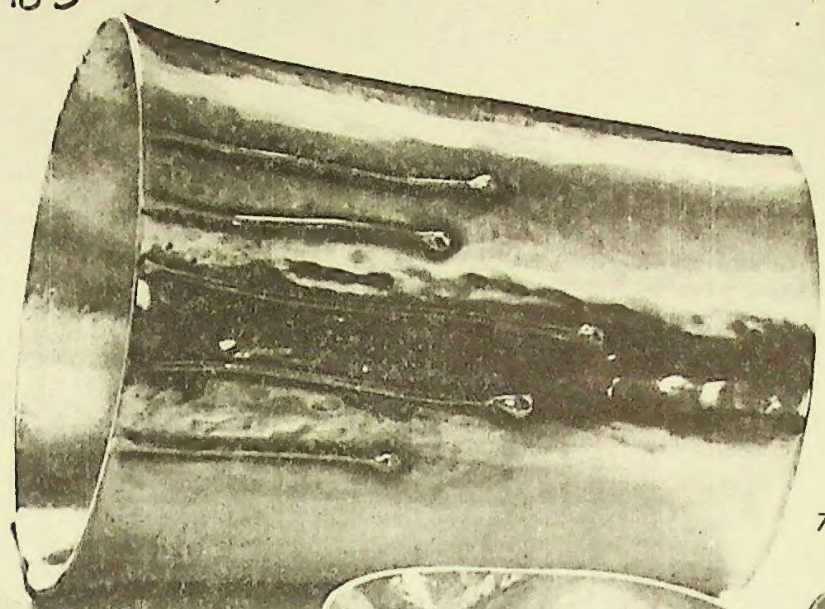
- 1 Werner Klein, Arnsberg
- 2-3 Wolfgang Grändorf, Osnabrück
- 4 Heinrich Schönke, Bünde
- 5 Eva Harsewinkel, Münster
- 6 Wolfgang Kröhl, Oldenburg
- 7 Wolfgang Welte, Wangen/Allgäu
- 8 Anni Wulf, Münster
- 9 Hildegart Sartingen, Osnabrück

Foto: Chris Meier, Stuttgart

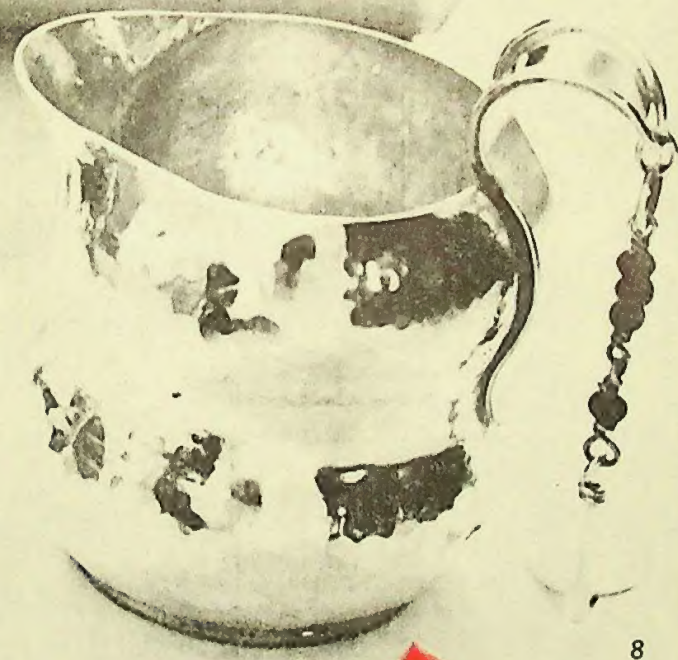
MAY, 1983
GOLDSCHMIEDE
ZEITUNG
P. 39



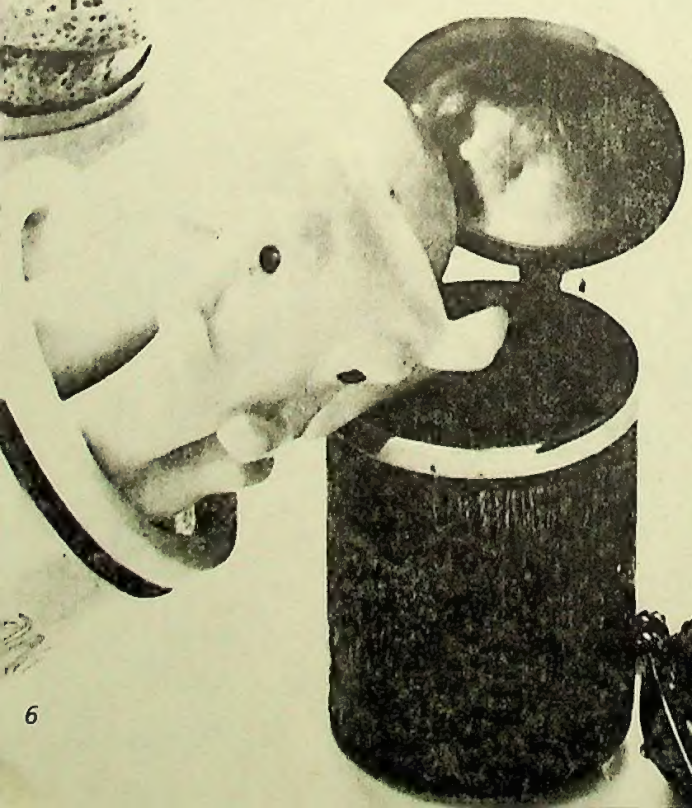
5



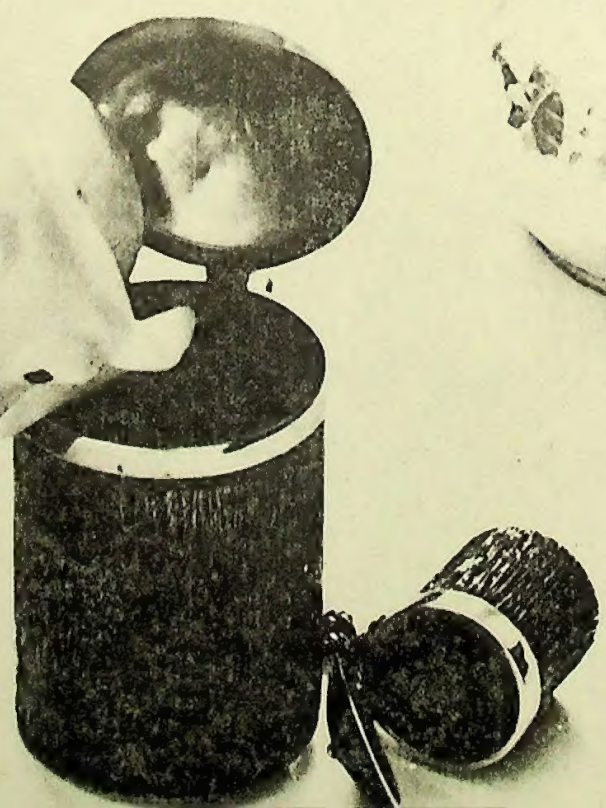
7



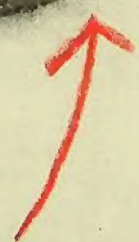
8



6



9



SIEMENS

D7/305

NOV., 1982 SCHÖNER WOHNEN

Geschenktipp für Genießer – die Cafeteria

p. 43 SW

Neu und einzigartig: Espresso-Kaffee-Center von Siemens

Espresso erleben – seinen typischen Geschmack, seinen fein cremigen Schaum. Espresso genießen – nach dem Essen, vorm Ausgehen oder einfach zwischendurch.

Espresso oder lieber Kaffee?

Beides – mit der Cafeteria zu Hause.

Espresso-Kaffee-Center

- Espresso – 1 bis 2 Tassen in knapp 3 Minuten
- Kaffee oder Tee – 6 Tassen in 8 Minuten
- gleichzeitig Espresso und Kaffee
- neu das Zentrifugalsystem – einzigartig für Espresso mit fein cremigem Schaum
- bewährt die VARIO THERM®-Warmhalteregelung für den Kaffee

- braucht wenig Platz – nur 30 cm breit, 26 hoch, 24 tief
- ausgereift die Technik bis ins Detail

**Ein Name hält Wort –
Siemens**



Beratung und Verkauf im Fachhandel
und in den Fachabteilungen der Warenhäuser
Prospekt auch über Siemens-Infoservice 1
D-8510 Fürth, Postfach 156 oder
A-1010 Wien, Nibelungengasse 15

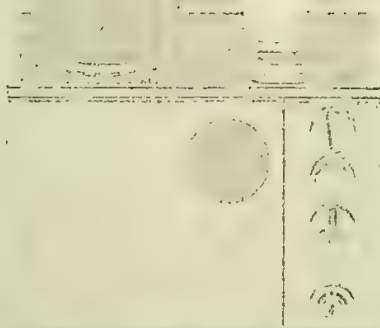
D7/305

Ninian Adair: product design, Glasgow School of Art. Andrews McLaren Major Buggy adapted for cerebral-palsy children: one of a number of Glasgow projects carried out in association with Yorkhill hospital. Seat consists of sponge columns plugged into the perforations in the L-shaped metal base plate; columns can be

moved in their holes to alter the shape of the seat. Picture shows waterproof dip-moulded version of the columns (filled with foam blocks). This proved less satisfactory than one-piece fingers of sponge, for which a water-proofing solution has yet to be found.

DESIGN

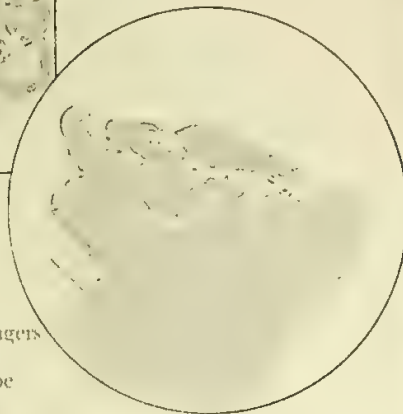
OCT. 1977
p. 45



John Daly: industrial design, Royal College of Art. Counter-top soft-drink dispenser for stall or self-service, in polished chromed steel and acrylic, with blue pvc piping. Features self-contained tank with evaporator and dispensing pipes entered through

the top; conventional inlets and outlets come up through the base of the tank. The tank is rubber-sealed at its base - a discouragement to regular cleaning. Dimensions are kept to a minimum to save counter-top space. Project in association with Acrokool.

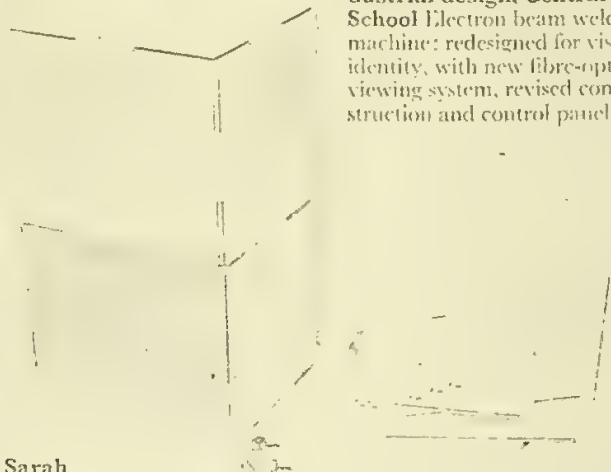
Britax child car seat - providing the necessary harness support. Chair dismantles/folds. Use of standard parts minimises production costs. Macdonald won a 1977 Leverhulme travelling scholarship



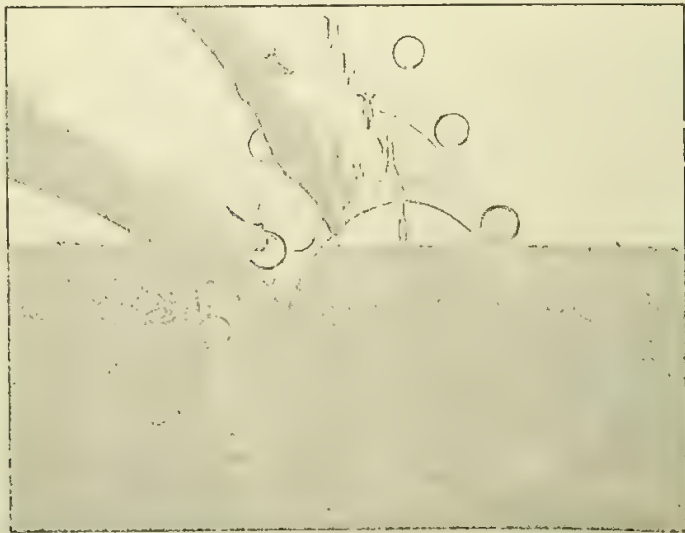
shaped for real and imagined security. Styrene, vacuum-formed in two parts and cold welded. Units on test were also used as general-purpose seats



Christopher Wiggs: industrial design, Central School. Electron beam welding machine: redesigned for visual identity, with new fibre-optic viewing system, revised construction and control panel



Sarah Jane Wakeley: 3D design Kingston Polytechnic. Knock-down storage system, using 12mm building board. Joining system is 'patent applied for'



Kenneth Tillotson: 3D design, Sheffield Polytechnic. Plant protection systems: single cloches or continuous tunnels, built from vacuum-formed polyethylene panels fastened by plastic-coated

wire rings. Lower-edge flanges can be covered with earth for extra stability. Same components make either tall narrow enclosure as shown or wide, shallow configuration



from 99/279 X
XR D7-309

279

51

19

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

DEUTSCHES



PATENTAMT

WEST GERMANY
GROUP. 242
CLASS. 99
RECORDED.

- 1975

DT 25 17 212

11

21

22

43

Offenlegungsschrift 25 17 212

Aktenzeichen: P 25 17 212.7

Anmeldetag: 16. 4. 75

Offenlegungstag: 6. 11. 75

30

Unionspriorität:

32

33

31

17. 4. 74 Großbritannien 16711-74

54

B PIFC-

M3666W/46 *DT 2517-212 X

1. beispielsweise Tee oder

Manually or automatically switched-on hot drink maker - has thermostat and safety cut-out mechanism and siphon tube for water

PIFCO LTD 17.04.74-G8-016711

P28 (06.11.75) A47j-31/10

71

A

The hot drink maker comprises a water boiler which is mounted above the tea or coffee pot and is provided with a removable sealing lid as well as an electric heating coil linked to a control circuit. A siphon tube also provided in the boiler is open on both sides and is mounted with its upwardly aligned end above the base of the boiler to cause the passage of the water into the tea pot. A thermostat responding to the water temperature is also mounted in the boiler and breaks the current supply to the heating element when the temperature of the water in the boiler has reached a preset degree. The machine is designed with a timer so that the drinks can be made automatically or when set by hand. 16.4.75 as 517212. (18 pp)

74

V

Dr.; Seiler, H., Dipl.-Ing.;

-Ing.;

ilte, 1000 Berlin,

72

Byron, Mossley;

DT 25 17 212 A1

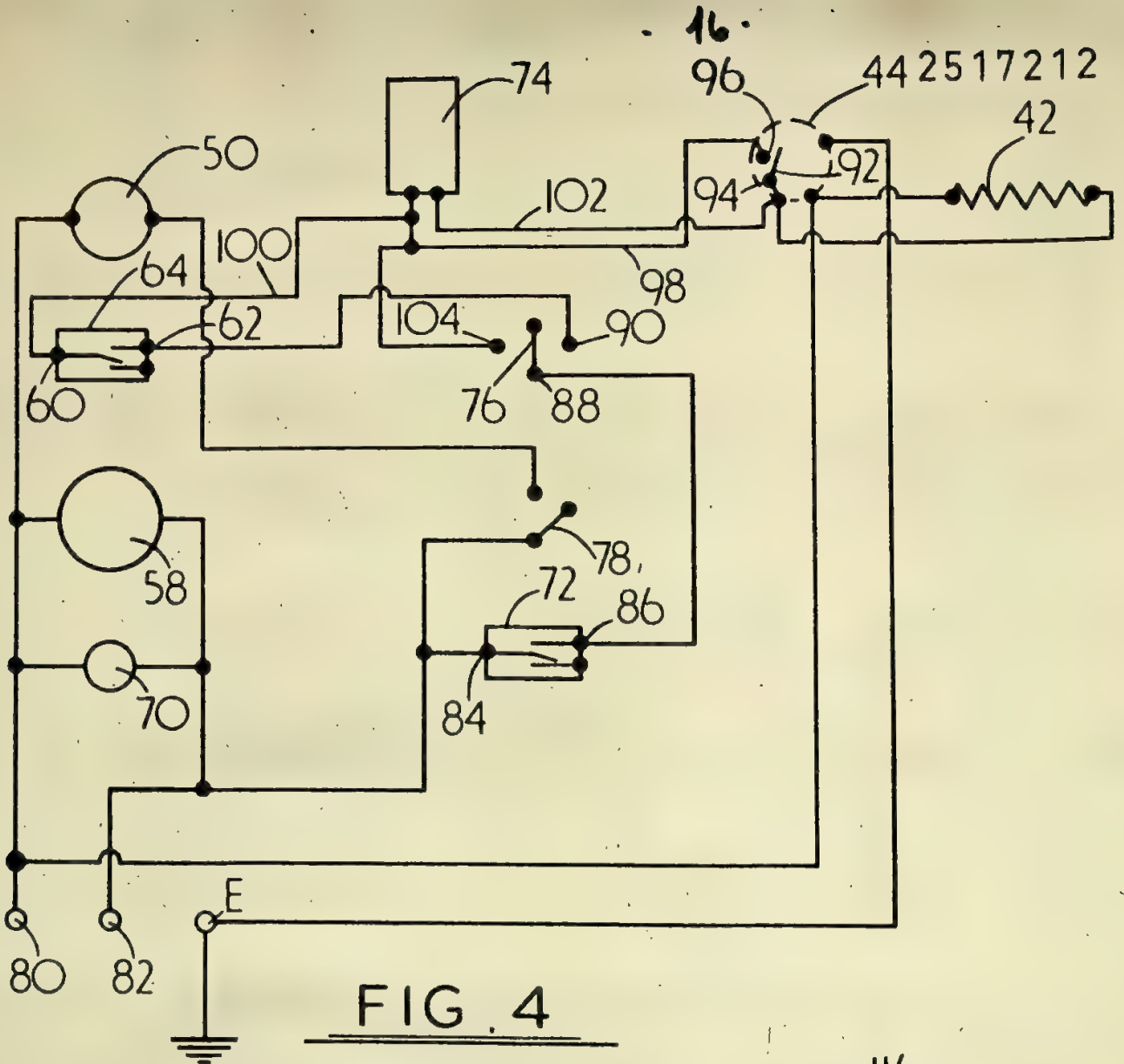


FIG. 4

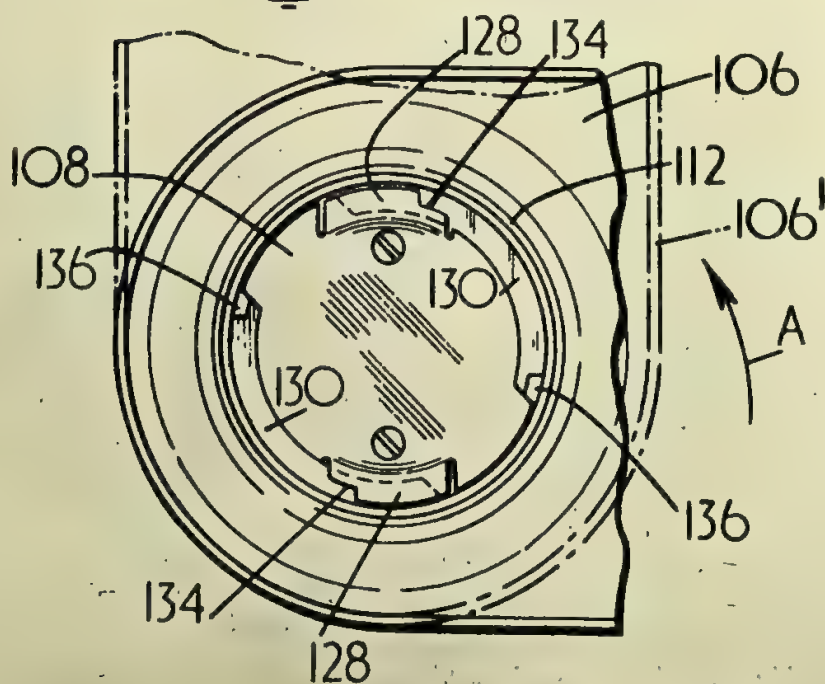


FIG. 8

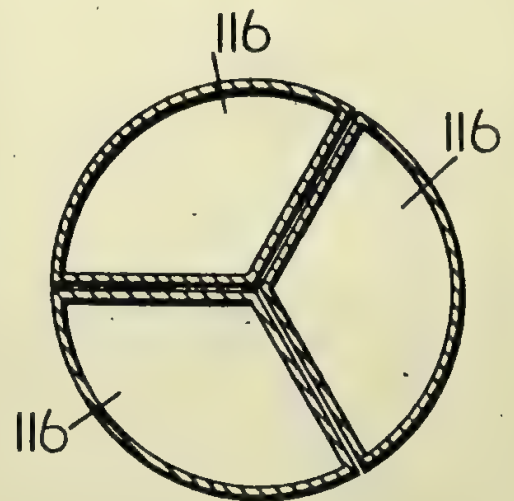
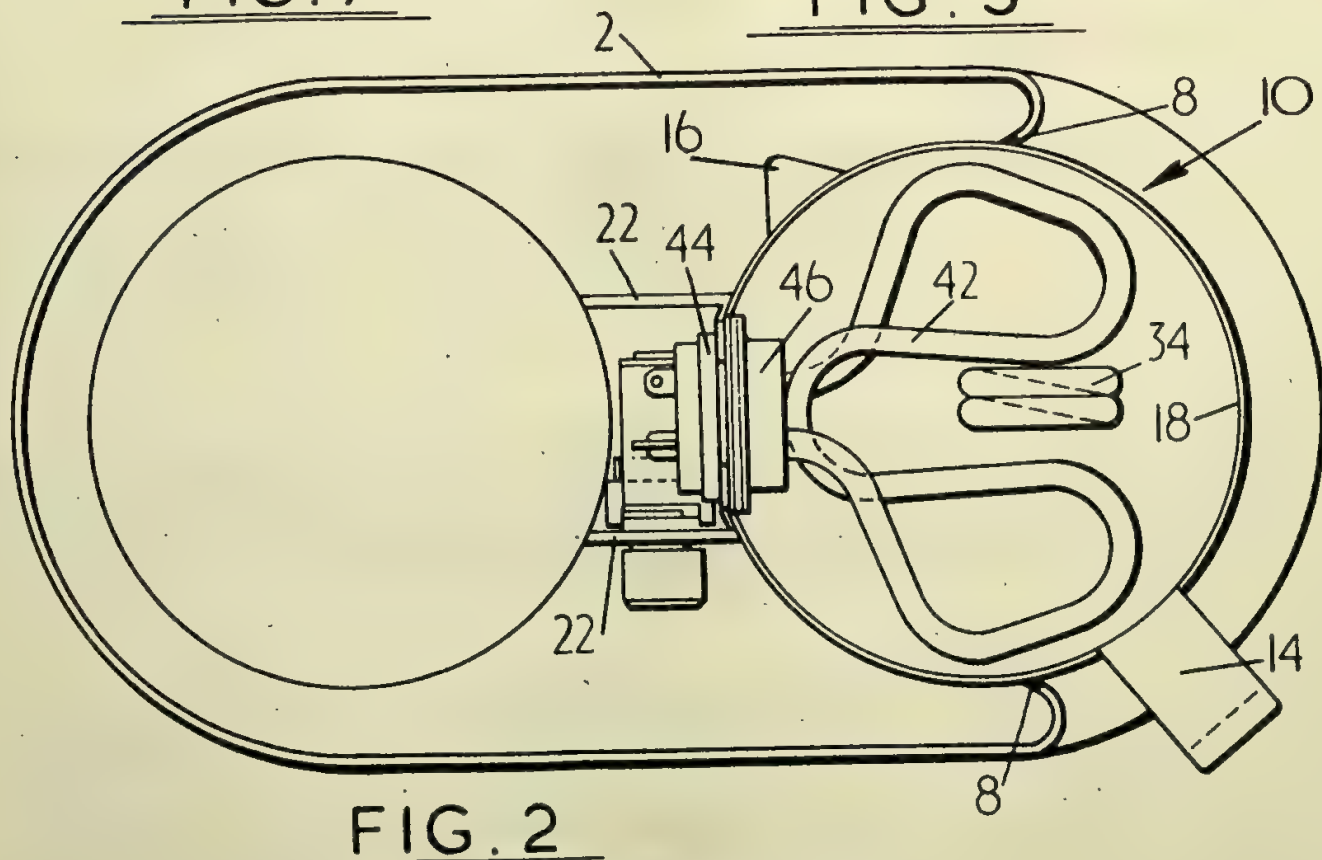
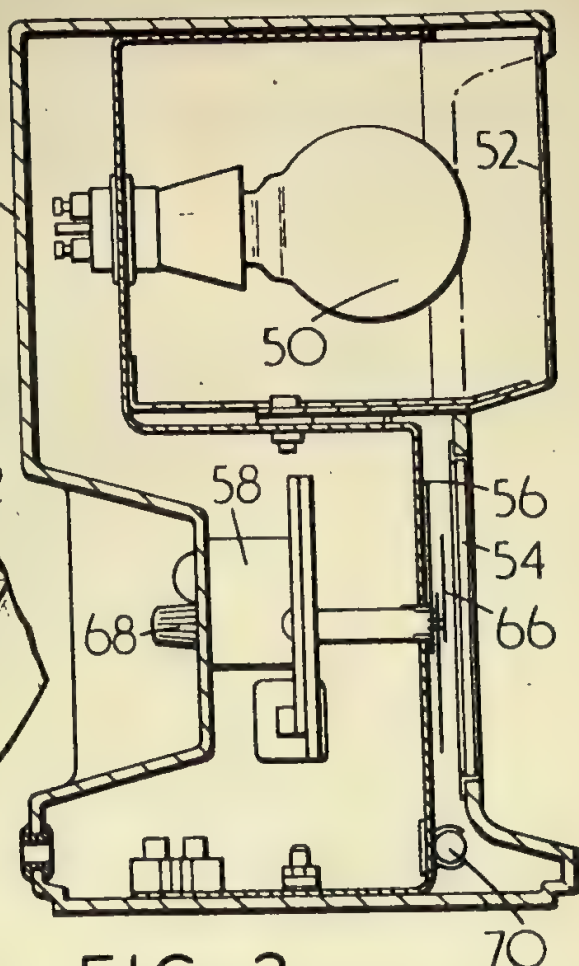
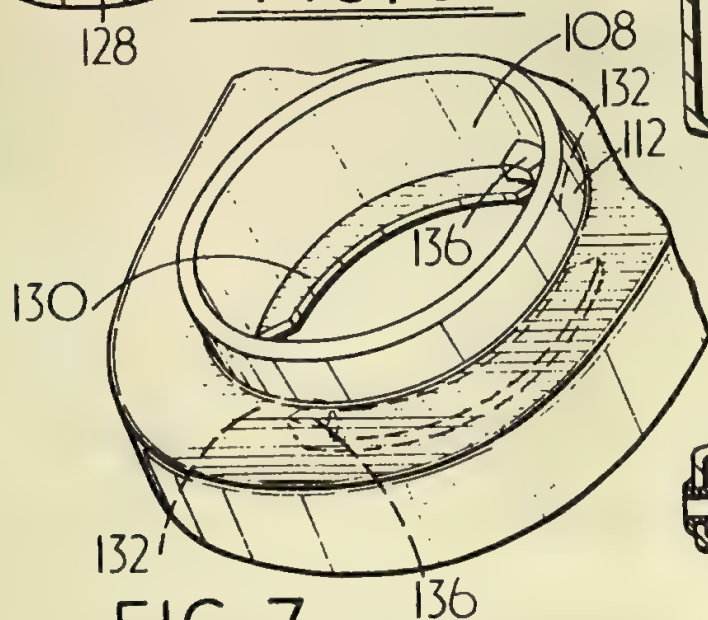
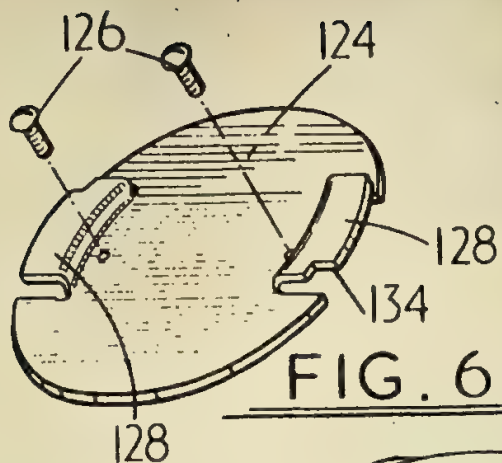


FIG. 9



Patentanwälte Pfennig · Maas · Seiler · Meinig · Lemke · Spott

J. Pfennig, Dipl.-Ing. · Berlin
Dr. L. Maas, Dipl.-Chem. · München
H. Seiler, Dipl.-Ing. · Berlin
K. H. Meinig, Dipl.-Phys. · Berlin
J. M. Lemke, Dipl.-Ing. · Augsburg
Dr. G. Spott, Dipl.-Chem. · München

Folio: 81953

BORO BERLIN:
D 1000 Berlin 19
Oldenburgallee 10

Telefon:
030 / 304 55 21 / 304 55 22

Telegrammadresse:
Seilwehrpatent

Ihr Zeichen
Your reference

Ihre Nachricht vom
Your letter of

Unser Zeichen
Our reference

Berlin
Date

Pf/schu

16. April 1975

PIFCO LIMITED

Princess Street, Failsworth, Manchester M35 0HS, England

Maschine zur Herstellung von Heißgetränken, beispielsweise
Tee oder Kaffee

Die Erfindung bezieht sich auf eine Maschine zur Herstellung
von Heißgetränken, beispielsweise Tee oder Kaffee.

Derartige Maschinen sind an sich bekannt, sie bestehen aus einem
elektrisch beheizbaren Kessel und aus einem das im Kessel erhitzte
Wasser aufnehmenden Gefäß, beispielsweise einer Tee- oder Kaffee-
kanne, wobei das aus dem Kessel ausfließende Wasser über den
Kaffee oder Tee geleitet wird.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine solche Maschine
so auszubilden, daß eine Überhitzung des Wassers automatisch
ausgeschlossen ist, und daß die Maschine wahlweise der automatischen

509845/0759

Herstellung des Heißgetränkes zu einem beliebig einstellbaren Zeitpunkt dienen kann oder eine sofortige Herstellung ermöglicht.

Die der Lösung dieser Aufgabe dienenden Merkmale ergeben sich aus den Ansprüchen.

Die erfindungsgemäße Maschine besitzt einen Wasserkessel, der mit einem abnehmbaren ihn dichtend verschließenden Deckel versehen ist. Der Wasserkessel ist mit einer elektrischen Heizschlange ausgestattet, die an einen Steuerstromkreis angeschlossen ist, und in dem Kessel ist ein siphonartiges Rohr vorgesehen, das beiderseitig offen ist und mit seinem einen aufwärts gerichteten Ende oberhalb des Kesselbodens liegt. Das siphonartige Rohr besitzt einen ersten sich nach aufwärts erstreckenden Schenkel, der in einen Mittelteil übergeht, der mehr als eine schraubenförmige, eine vorzeitige Entleerung des Kessels verhindernde Windung aufweist, die in einen nach abwärts gerichteten Rohrteil übergeht, der sich durch den Kesselboden erstreckt und der Einführung des heißen Wassers in die Tee- oder Kaffeekanne dient. Die Tee- oder Kaffeekanne ist unterhalb des Kessels angeordnet. In dem Kessel ist weiterhin ein auf die Wassertemperatur ansprechender Thermoschalter angeordnet, der die Stromzufuhr zu dem

Heizelement unterbricht, wenn die Wassertemperatur im Kessel einen vorbestimmten Wert erreicht.

Die beiliegenden Zeichnungen zeigen eine beispielsweise Ausführungsform der Erfindung, und es bedeutet:

Fig. 1 eine schematische Vorderansicht der Maschine, bei der die auf der Maschine angeordnete Schale in strichpunktiierten Linien angedeutet ist,

Fig. 2 Schnitt gemäß Linie II-II der Fig. 1,

Fig. 3 Schnitt gemäß Linie III-III der Fig. 1, wobei die Grundplatte der Maschine fortgelassen ist,

Fig. 4 das elektrische Schaltdiagramm,

Fig. 5 Vorderansicht der auf der Maschine befindlichen Schale mit linksseitig angeordneten Tassen und rechtsseitig angeordneten Gießbehältern,

Fig. 6 perspektivische Darstellung eines an der Maschine befestigten, der drehbaren Aufnahme der Schale dienenden Fanggliedes,

-- 4 --

Fig. 7 perspektivische Teildarstellung des mit dem Fangglied in Eingriff bringbaren Endes der Schale,

Fig. 8 Aufsicht gemäß Fig. 7 und

Fig. 9 Schnitt gemäß Linie IX-IX der Fig. 5.

Die Figuren 1 bis 3 zeigen eine der Herstellung eines Tee-Getränkes dienende Maschine mit einem horizontalen Sockel 2, der aus Plastik besteht und mit Füßen 4 versehen ist. In der Oberseite des Sockels 2 ist eine kreisförmige Ausnehmung 6 vorgesehen, die nur zum Teil von Seitenwänden 8 umgeben ist, so daß sich eine Zugangsöffnung 10 ergibt, durch die eine Teekanne 12, die aus Metall bestehen und eine zylindrische Form hat, bequem in die Ausnehmung 6 eingesetzt und aus ihr entnommen werden kann. Die Teekanne 12 besitzt einen Handgriff 14 und eine Gießtülle 16. Wenn die Teekanne in die Ausnehmung 6 eingesetzt ist, befindet sie sich unterhalb eines Kessels 18, der aus Metall bestehen und einen Zylindrischen Querschnitt besitzen kann. Der Kessel 18 ist durch wenigstens eine Schraube an einer hohlen aufrecht stehenden Stütze 22 befestigt; die Stütze kann aus Kunststoff bestehen und erstreckt sich von der Grundplatte 2 nach oben und ist neben der Aus-

- 5 -

nehmung 6 befestigt.

Der Kessel 18 ist mit einem abnehmbaren Deckel 24 versehen, der das Innere des Kessels dichtend gegenüber der umgebenden Atmosphäre abschließt. In dem Kessel ist ein Siphonrohr 26 angeordnet, das mit seinem einen offenen Ende oberhalb des Kesselbodens 32 liegt. Von dem offenen Ende 30 erstreckt sich das Rohr nach oben zu einem gebogenen Rohrteil 34, der mehr als eine schraubenförmige Windung besitzt, deren oberer Scheitel über dem normalen Wasserstand des Kessels liegt. Die mehrfachen Schraubenwindungen des Rohrteiles 34 verhindern eine vorzeitige Abgabe des Wassers aus dem Kessel. Der gebogene Rohrteil 34 besteht aus einer doppelten Schraubenwindung. Von dem Rohrteil 34 erstreckt sich das Rohr nach unten über eine Dichtung durch den Kesselboden 32 hindurch und bildet ein unteres offenes Ende 36, das unmittelbar über einer Öffnung 38 eines Deckels 40 der Teekanne liegt. In dem Kessel ist ein elektrisches Heizelement 42 angeordnet, in dessen Stromkreis ein an sich bekannter Thermoschalter 44 liegt, der an der Kesselwandung befestigt ist. Der Thermoschalter 44 besitzt einen aus Metall bestehenden Wärmefühler 46, der die Temperatur des kochenden Wasser in dem Kessel auf den Thermoschalter 44 überträgt und bei Erreichen der Kochtemperatur des Wassers den zum Heizelement führenden Stromkreis unterbricht.

Ein zylindrisches Gehäuse 48, das aus Kunststoff bestehen kann, ist in einer Ausnehmung der Grundplatte 2 angeordnet und mittels eines Bolzens 20 mit der Stütze 22 verbunden. Der Durchmesser des Gehäuses 48 ist praktisch gleich demjenigen des Kessels und der Teekanne, so daß die Maschine beiderseits der Stütze 22 symmetrisch ausgebildet ist. Das Gehäuse 48 besitzt eine elektrische Lampe 50 und vor der Lampe eine durchscheinende getönte Scheibe 52. Das Gehäuse 48 besitzt auch ein durchsichtiges Fenster 54, das vor dem Zifferblatt 56 einer Uhr angeordnet ist, die mit einem Stunden- und Minutenzeiger versehen ist, die durch ein an sich bekanntes elektrisches Uhrwerk 58 betätigt werden, das in dem Gehäuse 48 angeordnet ist. Die Uhr ist bekannterweise so ausgebildet, daß die Kontakte 60, 62 eines Mikroschalters 64 (Fig. 4) zu einem beliebig einstellbaren Zeitpunkt geschlossen werden, in Abhängigkeit von der Stellung eines drehbaren Schaltzeigers 66, der von Hand durch einen Knopf 68 einstellbar ist. Eine Neonlampe 70 ist in dem Gehäuse 48 angeordnet, die das Zifferblatt 56 beleuchtet.

In der Grundplatte 2 ist im Steuerstromkreis ein Mikroschalter 72 angeordnet, der in die Ausnehmung 6 hinein derart vorsteht, daß er durch die Teekanne 12 geschlossen wird, wenn diese mit ihm in Kontakt tritt, wenn sie genau in der Ausnehmung 6 unterhalb des Kessels aufgenommen ist.

Der Stromkreis umfaßt auch einen Summer 74, der in der Stütze 22 befestigt ist und einen drei Schaltstufen aufweisenden Schalter 76, der an der Stütze 22 angeordnet ist. In einer Stellung des Schalters 76 ist der Stromkreis unterbrochen, so daß das Heizelement 42 stromlos ist; in einer zweiten Schaltstufe wird das Heizelement 42 unmittelbar an Spannung gelegt, wenn der Schalter 72 geschlossen ist, und in einer dritten Schaltstufe wird das Heizelement 42 automatisch an Spannung gelegt bei geschlossenem Schalter 72, wenn die Uhr den auf ihr eingestellten Zeitpunkt erreicht. Die Stütze 22 trägt auch einen von Hand betätigbaren Schalter 78 zum Aus- und Einschalten der Lampe 50.

Nachstehend wird die Arbeitsweise der Maschine an Hand der Figuren 1 bis 4 erläutert. Die Kontakte 80, 82 und ein Erdkontakt E sind mit einer elektrischen Stromquelle verbunden, die das Uhrwerk 58 antreibt und die Lampe 70 erregt. Die Teekanne 12 wird mit Wasser bis zu einem durch eine Markierung b bestimmten Pegelstand gefüllt, und das Wasser wird daraufhin in den Kessel 18 eingegeben, worauf der Kessel 18 mit dem Deckel 24 verschlossen wird. In die Teekanne werden lose Teeblätter oder Teebeutel eingegeben, worauf die Teekanne in die Ausnehmung 6 eingesetzt wird, wodurch die Kontakte 84, 86 des Mikroschalters 72 aneinander zur Anlage kommen. Die Leistung des Heizelementes 42 ist

bekannt, und damit ist auch die Zeitdauer t bekannt, die erforderlich ist, um das in dem Kessel befindliche Wasser auf Siedetemperatur zu erhitzen nach erfolgter Einschaltung des Heizelementes. Wenn daher ein Tee automatisch zu einem bestimmten Zeitpunkt T der Uhr bereitet werden soll, wird der Zeiger 66 auf eine Zeit $T - t$ eingestellt und der Schalter 76 so betätigt, daß die Kontakte 88, 90 aneinander zur Anlage kommen. In seiner Ruhestellung verbindet ein in dem Thermo- schalter 44 angeordneter Bimetallschalter 92 die Kontakte 94 und 96 miteinander. Wenn daher die Uhr die Zeit $T - t$ erreicht und ihren Mikroschalter 64 betätigt durch Berührung der Kontakte 60 und 62, wird das Heizelement 42 über die Leitung 98 und den Schalter 92 erregt, da der hohe Widerstand des Summers 74 einen so geringen Stromanteil erhält, daß er nicht betätigt wird. Wenn das Wasser in dem Kessel zum Kochen gelangt, wird durch die über den Wärmefühler 46 geleitete Wärme der Bimetallschalter 92 geöffnet. Nunmehr fließt der Strom zu dem Heizelement allein über die Leitung 100, den Summer 74 und die Leitung 102. Durch die elektrische Energie wird der Summer nunmehr erregt und gibt ein Warnsignal ab, das aussagt, daß das Wasser gekocht hat; die dem Heizelement zugeführte elektrische Energie ist jedoch weitgehend wegen des hohen Widerstandes des Summers 74 reduziert. Das kochende Wasser geht über das Siphonrohr automatisch in den Teekessel über.

- 9 -

Tee kann jedoch unabhängig von der Uhr zu jedem beliebigen Zeitpunkt zubereitet werden dadurch, daß der Schalter 76 in eine Stellung gebracht wird, in der die Kontakte 88 und 104 aneinander zur Anlage gelangen.

Gegebenenfalls kann die Uhr auch so ausgelegt werden, daß dann, wenn der Zeiger 66 auf die Zeit T eingestellt ist, der Mikroschalter 64 automatisch bei einem Zeitpunkt $T - t$ der Uhr betätigt wird.

Es kann auch eine Lampe vorgesehen sein, die automatisch aufleuchtet, wenn der Summer ertönt, oder anstelle des Summers kann auch die Lampe zusammen mit einem entsprechend hohen Widerstand verwendet werden, um ein Signal zu geben. Die Lampe kann auch eine Blinklampe sein.

Die Maschine kann verwendet werden, um auch andere Heißgetränke als Tee zu bereiten. Beispielsweise kann ein perforierter korbartiger Behälter zur Aufnahme eines Kaffeebeutels oder eines Filterpapiers und gemahlenen Kaffees oder Kaffeepulvers unmittelbar unter der Öffnung 38 des Deckels der Kanne 12 angeordnet sein.

- 10 -

Wie die Figuren 5 bis 9 zeigen, kann die Maschine mit einer Aufsetz-Schale 106 versehen sein, die aus Kunststoff bestehen kann. Diese Schale besitzt eine kreisförmige durchgehende Öffnung 108 und eine ebenfalls kreisförmige Ausnehmung 110, wobei die Öffnung 108 und 110 an gegenüberliegenden Enden der Schale angeordnet sind. Die Öffnung 108 und die Ausnehmung 110 sind umgeben durch aufwärts gerichtete Ringflansche 112 und 114. Drei einander gleiche Behälter 116, von denen jeder einen kreissektorförmigen Querschnitt besitzt, wie Figur 9 zeigt, bilden zusammen eine zylindrische Umfangsfläche und sind in die Ausnehmung 110 einsetzbar, wobei sie sich mit nach auswärts gerichteten Schultern 118 auf dem Rand des Ringflansches 114 abstützen. Jeder Behälter 116 kann mit einem nicht dargestellten Deckel und einem Henkel 116' versehen sein. Die Behälter 116 können zur Aufnahme von Milch, Zucker, Teeblättern oder Teebeuteln oder anderen Geschmacksgebenden Substanzen dienen. Tassen 120, die ineinander gestapelt sind, ruhen mit ihrer untersten Tasse in der Öffnung 108, wobei eine umlaufende Schulter 122 der untersten Tasse 120 sich auf dem Rand des Ringflansches 112 abstützt.

Die Schale 106 ist drehbar auf der Oberseite des Gehäuses 48 angeordnet und wird mittels eines Fanggliedes 124 gehalten, das durch Schrauben 126 auf dem Gehäuse 48 befestigt

- 11 -

ist. Das Fangglied 124 hat ein Paar von diametral gegenüberliegenden nach oben abgewinkelten Flanschen 128, die über diametral entgegengesetzte bogenartige Flansche 130 der Schale 106 greifen, die am unteren Ende der Öffnung 108 mit einem Abstand 132 angeordnet sind. Um die Schale 106 auf dem Gehäuse 48 anzubringen, wird die Schale 106 so gehalten, daß die Flansche 128 in die Zwischenräume 132 eintreten. Dann wird die Schale um annähernd 45° gedreht, wie in Figur 8 in ausgezogenen Linien gezeigt ist, so daß die Flansche 128 über den Flanschen 130 zu liegen kommen. In dieser Stellung befindet sich die Schale über dem Wasserkessel 18. Um einen Zugang zum Wasserkessel 18 zu schaffen, wird die Schale weiter um einen Winkel von 90° in Richtung des Pfeiles A in eine in Figur 8 mit 106' bezeichnete Position gedreht, wobei Ausschnitte 134 in den diametral gegenüberliegenden Enden der Flansche 128 mit Widerlagern 136 in Kontakt treten, die an diametral gegenüberliegenden Enden der Flansche 130 angeordnet sind.

- 12 -

A n s p r ü c h e

(1.) Maschine zur Herstellung von Heißgetränken, beispielsweise Tee oder Kaffee, bestehend aus einem elektrisch beheizbaren Kessel und einem das im Kessel erhitzte Wasser aufnehmenden Gefäß, beispielsweise einer Tee- oder Kaffeekanne, d a d u r c h g e k e n n - z e i c h n e t , daß der Kessel oberhalb des Aufnahmegefäßes angeordnet ist und einen abnehmbaren, ihn dichtend verschließenden Deckel trägt, und daß in dem Kessel eine elektrische Heizschlange und ein der Überführung des Wassers in das Aufnahmegefäß dienendes siphonartiges Rohr und ein im Stromkreis des Heizelementes liegender, auf die Wassertemperatur des Kessels ansprechender, die Stromzufuhr zum Heizelement bei Erreichen einer vorbestimmten Wassertemperatur unterbrechender Thermoschalter angeordnet sind.

2. Maschine nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das siphonartige Rohr beiderseitig offen ist und einen aufwärts gerichteten, oberhalb des Kesselbodens endenden Schenkel, einen an den Schenkel anschließenden, eine vorzeitige Abgabe des Wassers verhindernden, wenigstens eine schraubenförmige Windung besitzenden Mittelteil

und einen anschließenden abwärts gerichteten, den Kesselboden dichtend durchgreifenden Schenkel besitzt.

3. Maschine nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß der Kessel fest an der Maschine angeordnet und das Aufnahmegefäß frei unter dem Kessel in die Maschine einsetzbar und entnehmbar ist.
4. Maschine nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß in dem Stromkreis des Heizelementes ein durch das in die Maschine eingesetzte Aufnahmegefäß in Schließstellung bewegbarer Schalter angeordnet ist.
5. Maschine nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß an der Maschine eine einstellbare Schaltuhr und ein von Hand betätigbarer Schalter angeordnet sind, wobei der Schalter eine Ausschaltstufe, ein das Heizelement unmittelbar an Spannung legende Stufe und eine das Heizelement über die Schaltuhr an Spannung legende Stufe besitzt.
6. Maschine nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß auf der Maschine eine zur Aufnahme von dem Verzehr des Getränkes bestimmten Gegenständen,

wie Tassen, Sahnegießer und dergleichen, dienende Schale vorgesehen ist, die zwecks Freigabe der Einfüllöffnung des Kessels drehbar angeordnet ist.